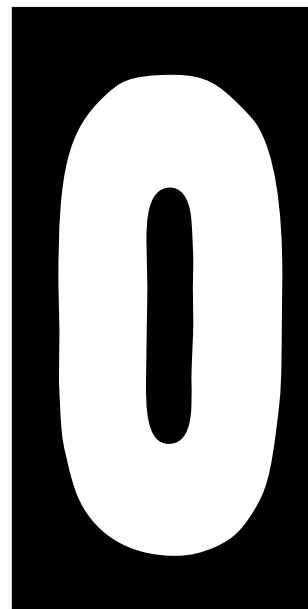


HOSPITA TARRACO BACCH



La imatge del Moll de Costa, sobretot en les primeres dècades del segle xx, farcit de bótes esperant ser embarcades, no és una casualitat.¹ És el reflex d'un dels moments esplendorosos de l'economia del Camp, gràcies, una vegada més, al producte obtingut d'unes vinyes que, generació a generació, han estat testimoni de la història de la nostra terra.

Si fem un breu repàs històric descobrim que l'origen de la vinya productora de raïm, la *Vitis vinifera*, es localitza entre el golf Pèrsic i la mar Càspia. Va ser l'espècie que sobrevisqué al període de les glaciacions i es propagà cap a altres regions.

Els grecs i, més endavant els romans, n'expandiren el cultiu i el seu producte de transformació, el vi, per tota la Mediterrània. Foren, doncs, els grecs qui portaren aquest conreu a les nostres terres, i els romans el consolidaren, cosa que corroboren la gran quantitat de referències literàries que ens han arribat: Sili Itàlic, en el relat de les guerres Púniques, ens parlava d'una Tàrraco hospitalària amb Bacus; el poeta P. Anni Florus afirmava que Tàrraco era per a ell la ciutat més agradable i estimada de les apropiades per al descans, essent el seu clima temperat i la terra fèrtil les característiques que permetien que s'hi produís un vi tan bo com el d'Itàlia i gens inferior en qualitat; Pons Icart també recollia les cites de Plini el Vell a la

Història Natural en què especificava que distingia els nostres vins per la seva finor i la seva aroma...

L'arribada dels àrabs al segle viii acabà per destruir la florent viticultura, però més tard, fou l'església –amb la incorporació del vi dins la litúrgia catòlica– qui n'afavorí la recuperació amb vinyes pròpies plantades al voltant d'esglésies, ermites i monestirs.

L'any 1012, els cartoixans, monjos contemplatius, funden la Cartoixa anomenada Nostra Senyora de Scala Dei. Alfons II d'Aragó va impulsar-ne la creació i la va dotar de terrenys i ceps que constituïren l'actual Priorat. Un segle després, els templers i els monjos del Císter segueixen el mateix camí a la Conca de Barberà.

Entre els segles xii–xiv, el comerç de la Corona d'Aragó torna a impulsar la viticultura i s'aconsegueix la presència dels vins del Camp als mercats nacionals i internacionals, però els conflictes bèl·lics, les epidèmies, la fam i els problemes remenses acaben perjudicant-ne l'expansió.

Al segle xix s'alternen els moments de gran esplendor amb els de franca recessió, aquests darrers vinculats, principalment, a la plaga de la fil·loxera. La primera meitat del segle xx, en l'Europa d'entre guerres, es restableix la importància de l'exportació vitivinícola, gràcies a l'elevat tràfic exportador de vins i derivats del Port de Tarragona.



Però per què s'han succeït aquests esdeveniments històrics al nostre territori? El sol i el clima són factors del medi inseparables quant a la influència que exerceixen en el creixement de les plantes, de manera que condicionen l'alimentació hídrica i nutritiva. Els sòls profunds amb provisió adequada d'aigua i d'elements fertilitzants assimilables són adequats per a les grans produccions, mentre que els superficials, pobres i sense reserva hídrica, no permeten un gran desenvolupament de les vinyes i produeixen col·lites escasses però de més qualitat.

El clima afecta amb més intensitat i en determina les possibilitats. La vinya té unes exigències climàtiques ben determinades, definides per les temperatures, la insolació i les pluges, però també està influïda per les característiques dels diferents mesoclims i els microclims. És exigent en calor i sensible a les gelades d'hivern i primavera, no tan sols pel seu creixement vegetatiu sinó per la maduració dels seus fruits que necessiten d'una il·luminació i temperatures adequadament altes.

Cada superfície comarcal produeix el seu vi, amb el seu color, la seva graduació i el seu sabor i, segons la dita, «la superfície més pobra produeix el vi més bo».

Els diferents estils artístics que han deixat al llarg dels temps la seva empremta a les nostres contrades, també ens han permès seguir les tasques vinculades a les activitats vinícoles. Podem citar-ne alguns exemples: la figura masculina que transporta raïms des de les tesselles de la cúpula romana de Centelles; els treballs desenvolupats en el mensari (concretament els mesos de febrer, març, agost i setembre) dels capitells gòtics de la catedral de Tarragona on se'ns representen les tasques de cavar, de podar els ceps, de netejar les bótes per posar el producte de la verema, activitats algunes d'elles també aparegudes en capitells del monestir cistercenc de Santes Creus; els raïms ornamentals del retaule gòtic de la catedral de Tarragona, o de l'interior de l'església de Vistabella creats, aquests, per Jujol; els detalls d'escenes de verema i de gaudi del vi a taula a les rajoles modernistes de la façana del celler cooperatiu de Pinell de Brai, edifici conegut com «la Catedral del vi» per la bellesa i magnificència de la seva estructura.²

La construcció d'aquests edificis, majoritàriament d'estil modernista, s'inicia en els primers anys del segle XX i es destinen, principalment, a transformar el raïm en vi o en licors. Fins aquest moment, els productors de vi tenien a les seves cases els cups excavats a terra per a la fermentació del raïm, però, l'aparició de les plagues com l'oïdium, el mildium, i sobretot, la fil·loxera a la segona meitat del segle XIX, provoca grans can-

vis en l'estructura de la societat vinícola. Ja ho va dir Josep Pla tal com ho recull Alcover Moll al seu diccionari, «la terra havia estat vinya, però la fil·loxera se l'havia menjada». Aquesta frase resumeix molt bé tota la problemàtica sorgida amb l'arribada de la plaga als nostres camps. La irrupció de l'insecte a les vinyes franceses va suposar una forta crescuda en la venda dels raïms catalans; per contra, quan la plaga va arribar als camps situats al sud dels Pirineus, la davallada de les vendes del vi català va ser molt gran i, per tant, els conflictes entre propietaris i jornaleros o arrendataris, molt greus. El sistema de treballar la vinya es regulava amb el contracte de rabassa morta, és a dir, un contracte de conreu emfitèutic establert com a arrendament d'un tros de terra per a conrear-hi vinya amb la condició que quedava dissolt en haver mort 2 terços dels primers ceps plantats, o el que equivaldria a una vinculació per aproximadament 50 anys. La desaparició total de les vinyes en ser infectades per la fil·loxera modifica totes aquestes condicions i els propietaris volen recuperar la terra i els pagesos es troben que no poden subsistir després d'haver dedicat tots els seus recursos a les terres arrendades. És el moment de l'aparició de l'associacionisme i la creació de sindicats o agrupacions agrícoles sota el sostre arquitectònic dels cellers abans esmentats. Els empelts a les vinyes (unió de dos sarments) i la utilització de productes químics resolen el problema de les plagues però el conflicte entre la societat pagesa i els propietaris continua, ja que s'havien trencat uns hàbits establerts a l'època medieval i això no agradà als «amos» de les terres.

El producte final, és a dir, la transformació del raïm en vi o licor, requereix d'una comercialització per treure'n un rendiment econòmic necessari per tal de pal·liar despeses i aconseguir guanys. Gràcies a un segell trobat en unes excavacions properes a la zona de Dénia, a la Marina Alta, hem pogut saber que Tiberius Claudius Amiantus va ser dels primers comerciants dedicat a l'exportació de vins a les nostres comarques. La llibertat de comerç atorgada a través de la Reial Cèdula de l'any 1778 als ports catalans per poder comerciar amb Amèrica, va ampliar els mercats on exportar el producte elaborat de les vinyes del Camp de Tarragona, i va permetre augmentar, així, el nombre d'oficis vinculats a les activitats vinícoles. D'aquest fet, va resultar-ne una fisonomia pròpia en zones de la ciutat de Tarragona com ara el carrer Reial, amb els magatzems de vins i els tallers de boters preparant bótes per contenir els diferents productes elaborats, o l'anomenada plaça dels Carros, que era el lloc de trobada dels carruatges que traslladaven els bocois cap al port per ser embarcats.



Els beneficis derivats d'aquest comerç van ser utilitzats per la societat tarragonina dels segles XIX i XX en inversions de projectes per a la ciutat. Malauradament, els moments de crisi també afectaren a una societat que no havia sabut o pogut emprar bé els rendiments aconseguits.

Indubtablement, la viticultura ha estat força important dins la història socioeconòmica del Camp i, per aquest motiu, hem de cercar la manera més apropiada de mostrar amb rigor i claredat el perquè i el com del seu desenvolupament a un públic que, en aquests moments, observa com, una vegada més, el món vitivinícola torna a ser protagonista a les nostres comarques.

Fer una exposició a l'entorn de la viticultura i de la vinculació d'aquesta al nostre territori com a projecte cultural de ciutat podria divulgar el coneixement, les transformacions i els esforços d'un passat comú.

Si Bacus, el déu del vi, ens observa des de l'Olimp, pot estar orgullós de la tasca que els homes han realitzat per millorar qualitativament el bé que els va donar.

Mercè TOLDRÀ DALMAU

Notes

1. Segons la mitologia grecorromana és Bacus qui ensenya als homes com produir el vi i, per això, el vi és com un regal del Déu. Hem d'agrair a Xavier Morente la traducció de diferents textos llatins sobre aquest tema.
2. L'elecció d'aquests exemples ha estat una petita mostra de les moltes representacions artístiques que afortunadament es conserven a les nostres contrades relacionades amb el tema vinícola.

